

Speisekammer aus der Natur

Die Natur bietet ein reichhaltiges Angebot an bevorratbarem Wildgemüse, Wildobst und Nüssen. Viele Möglichkeiten nahrhafte Sprossen, Wildspargel, Kräuter- oder Gehölzknospen, Stängeln, Blüten und Fruchtstände in würzigen Marinaden oder Öl einzulegen stehen uns offen. Aber auch die Verarbeitung zu Pasten, Chutneys, Wildobstsoßen oder Fruchtkäse-Naschereien ist möglich. Spezielle Wildpflanzen und heilkräftige Trockenkräuter zum Würzen zu verwenden, ist noch weitgehend unbekannt. Das Seminar soll dahingehend Anleitung geben, die "essbare Fülle der Natur" für Speisen des Winters haltbar zu machen. Besonderheit: Alle TeilnehmerInnen bekommen das Buch "Speisekammer aus der Natur" als Kursunterlage gratis dazu!

Verfügbare Termine

Information

Kursdauer:	8 Einheiten
Kursbeitrag:	€ 90,00 (pro Person ungefordert); € 55,00 (pro Person gefördert) gefördert von Bund, Land und EU
Fachbereich:	Umwelt und Biolandbau
Zielgruppe:	NaturvermittlerInnen, SeminarbäuerInnen, LandwirtInnen mit UaB, KräuterpädagogInnen, SaB,
Anrechnung:	8 Stunde(n) für Schule am Bauernhof,

05.03.2020 09:00, Mold

Ort	Mold
Beginn	05.03.2020 09:00
Ende	05.03.2020 17:00
Örtlichkeit	Bildungswerkstatt Mold, Mold 72, 3580 Mold
Information	Dipl.-Päd.Ing. Irene Blasge, Tel +43 5 0259 26108
Kursnummer	61-20058-16